UNE MACHINE, POUR QUI?

Les Producteurs



- → Vous produisez du lait ?
- → Vous vendez votre lait moins de 450 € les 1000 L?
- → Vous n'avez aucun savoir-faire fromager?
- Vous n'avez que très peu de temps quotidiennement à y consacrer ?

Albora est faite pour vous!

Les entrepreneurs

ALBORA a été créée pour les producteurs mais aussi pour ceux qui veulent se lancer dans une aventure entrepreneuriale unique.

- → Vous êtes fromager et désirez une fabrication automatisée et très économique ?
- → Vous êtes un particulier et vous souhaitez démarrer une entreprise de fabrication de fromage ?

Albora est faite pour vous aussi!



Nous ne vous laisserons pas seul!



- Nous vous accompagnerons dans votre projet via nos différents services pour construire votre offre commerciale
- Nous étudirons les financements
- Nous optimiserons la production via les différents régimes de fonctionnement de l'ALBORA
- Et bien d'autres outils d'aide à la vente.

Une seule obligation... nous donner accès à l'eau et à l'électricité. Pas de travaux ni de génie civil à prévoir.

Pour plus d'informations :

ALBORA

41B rue du stade 25620 MAMIROLLE + 33 70 88 96 40



www.albora.fr



Vous redonne votre part du fromage.



Quand notre histoire reioint nos convictions

Issus de familles paysannes, nous assistons depuis notre enfance à la difficulté des producteurs laitiers à vivre de leur production.



« Travaillant depuis plus de 12 ans dans ce milieu, et diplomé en ingéniérie génie mécanique, j'ai décidé de changer la donne. »

Aujourd'hui, en France la production laitière c'est

52 000

producteurs de lait de vache en France.

0.338 €/Litre

prix moyen du lait payé à la ferme représentant seulement 17,3 % du chiffre d'affaires de l'industrie laitière.

20 milliards

de litres de lait produits.

39 milliards

d'euros de chiffre d'affaires dans l'industrie laitière française (1,95 €/Litre).

« ALBORA a été créée pour vous permettre d'accéder à la transformation laitière et de générer de nouveaux revenus afin de vivre dignement de sa passion. »



Alobra a été créée pour vous redonner votre part du fromage

OBJECTIFS



Augmenter vos revenus en transformant une partie de votre production.

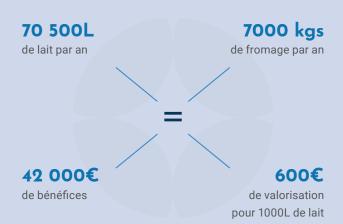


Rendre accessible la transformation laitière à tous sans avoir le savoir-faire nécessaire.



Créer une diversification de votre production et de votre clientèle.

Gains



Fonctionnement



Connection du réservoir

mobile pour recueillir

le lait à transformer.



ÉTAPE 2

Transfert du lait dans une

cuve de transformation

autonome spécifique.



ÉTAPE 3



ÉTAPE 4

Le lait est transféré dans la machine de moulage en caisson.

Suivant la recette fromagère, la pâte sera ou non pressée, saumurée et affinée

3 brevets

en cours de dépôt

300 L

de lait par fabrication

1 mois

d'affinage seulement

3 containers

14 tomes

de 2kg de fromage par fabrication

« Albora c'est 2 ans de travail et 6 versions différentes pour un résultat parfait.»

Financement

Dans la continuité de notre accompagnement, nous vous proposerons, grâce à nos partenaires bancaires, une proposition de financement négociée par nos soins.